

Piruletas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Baño de cobertura

Chocolate cobertura semi-amargo: 300 g

Manteca de cacao: 100 g

Bebida sugerida

White Pai Mu Tan (Té blanco):

Café irlandés

Whisky: 30 cc

Chocolate blanco: 100 grs.

Café espresso: 100 cc

Azucar: 14 grs.

Frutos secos

Pipas de girasol: 70 g

Maní salado: 70 g

Baño de cobertura: Cantidad necesaria

Plátanos

Platanos: 2 Unidades

Baño de cobertura: Cantidad necesaria

Ralladura de lima: 1 Unidad

Helado de lima: 100 g

Yogurt y cacao

Agua: 110 cc

Cacao en Polvo: 50 g

Yogurt Natural: 200 g

Baño de cobertura: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Baño de cobertura

- Pique el *chocolate* y derrita en el microondas.
- Agregue la *manteca* de cacao y mezcle bien.

Plátanos

- Pele los plátanos y corte trozos grandes.
- Vacíe el interior con la ayuda de un descorazonador de manzanas.
- Rellene con helado de lima y lleve al freezer hasta que se congelen.
- Corte los trozos de *banana* en medallones.
- Hínque por un costado con un *palillo* de madera y sumerja en la cobertura de *chocolate*.
- Espolvoree con piel de lima y lleve nuevamente al freezer.

Frutos secos

- Distribuya palillos de madera sobre una bandeja plástica.
- Con la ayuda de un cono de papel *manteca* distribuya baño de cobertura en los extremos de los palillos formando discos pequeños.
- Luego forme dibujos con el baño de cobertura en cada uno los palillos.
- Antes de que solidifique coloque encima *maní* salado o pipas de girasol.
- Deje solidificar a temperatura ambiente.

Café irlandés

- Mezcle el *café* con el azúcar y el whisky.
- Distribuya en vasos pequeños hasta cubrir 3 cm y lleve al freezer hasta que se congele.
- Hínque un *palillo* de madera y desmolde.
- Pique el *chocolate* y derrita en el microondas.
- Disponga el *chocolate* derretido en un cono de papel *manteca* y forme hilos sobre un mármol frío.
- Desmolde, forme nidos y corone las piruletas.

Yogurt y cacao

- Mezcle el yogurt con el cacao y agua.
- Distribuya palitos sobre una bandeja plástica y forme puntos de baño de cobertura en un extremo.
- Deje solidificar y encima de éste forme monedas con la mezcla de yogurt.
- Lleve al freezer hasta que se congelen.